

ピザの作り方

生地作りからトッピングまで

- ①小麦粉をボールに入れる
※打ち粉は小袋に入っているからとっておこう！
- ②①に砂糖大さじ2 塩大さじ0.5 ドライイースト大さじ2
粉の中心にくぼみをつけて、中にオリーブオイル大さじ3を入れる
- ③計量カップで水 150ccを入れる
※このとき、指を広げて全体をかきまわし、5mm の小さな塊を作ろう！これによってイーストがまんべんなく広がり、発酵がうまく進むよ
- ④小さな塊ができ、バラバラになったところで
オリーブオイル大さじ3 を入れて指だけでませる
- ⑤水を少しずつたしながら、こねていく
- ⑥20分以上発酵させる
※気温が低い場合は、かまどの近くで温めたい、
大きいボールにお湯を3分の1いれて、その上で温めます

ピザ生地発酵中にすること

- ⑦トッピングとスープの具材を切ろう
- ⑧ピザパン(アルミ皿)にオリーブオイルをうすくのぼしておく
- ⑨ビニールに打ち粉をして、麺棒を使って生地をうすくのぼす
※厚さ 5mm 程度 のぼした後はフォークで表面に穴をたくさんあける
- ⑩ピザパンに生地をのぼしてトッピングをのせて焼く